



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇ SALATASI

250 gr. uzun taneli pirinç
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 demet taze soğan
2 diş sarımsak
3 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz
Tuz
Karabiber

Uzun taneli pirinci soğuk suda bir el yıkayınız. Tuzlu suda 8-10 dakika haşlayınız. Üç çorba kaşığı tutacak kadar maydanozu, yıkadıktan sonra ince ince kıyınız. Sarmısağı havanda dövüp az bir şey suyla sulandırınız. Haşlanmış pirinci kevgire döküp suyunu süzünüz Süzölmüş pirince, kıyılmış maydonuzu ve dövölmüş sulu sarmısağı katıp karıştırınız. Biberini ve tuzunu ekiniz. (Arzu ederseniz pirince ince kıyılmış dereotu veya nane de koyabilirsiniz). Hazırladığınız bu karışımı iki kaşık zeytinyağını kızdırıp içinde 5 dakika kadar börttürünüz. (Sote ediniz). Ilık ılık kızarmış et veya balık eşliğinde ikram ediniz.